

没頭すると、たのしくなる。

飲食店の店舗運営を支援する

コミュニケーションツール





botto から皆さんへ

お客様の笑顔のためにアイデアが飛び交うお店、
共通目標に向かって、一致団結しているお店、
昨日より今日、今日より明日。進化し続けるお店、

bottoはそんなお店づくりをサポートし、
没頭で溢れる社会づくりに貢献いたします。



没頭(botto)できる職場づくりを始めましょう。



 bottoとは？

従業員主体 の お店づくり

を叶えるコミュニケーションツールです。




マネージャーの皆さんへ
管轄店舗に対して、こんなお悩みはありませんか？

人材・店舗マネジメントへの
お悩み

 実行力を上げてほしい

 もっとアイデアを出してほしい

 改善サイクルを回してほしい



臨店しないと分からない
お悩み

店舗目標は実行しているか？

日々アイデアを出しているか？

店舗改善はできているか？

bottoで実現出来ること



人材、店舗マネジメントをサポート

▶ マネジメント効率UP



マネジメントを可視化

▶ 臨店工数DOWN

- ✓ 店長と対話する時間が増え、相互理解が深まります。
- ✓ 店長へのサポートが充実し、より良い店舗へと成長。

より良いお店を、より多くマネジメント出来ることにより、

複数店舗マネジメントが可能に！！

service

サービス概要



bottoで実現できること

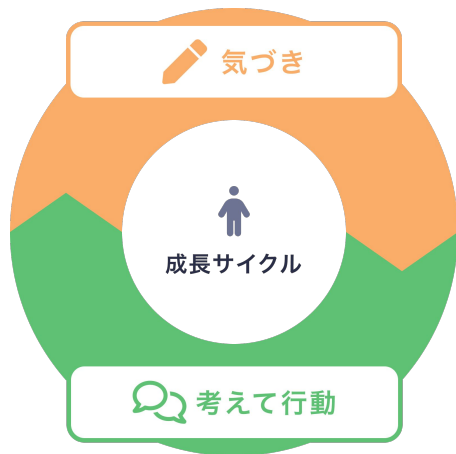


\ 従業員主体のお店づくりを叶える  botto /

1

従業員の主体性 を引き出す仕組み

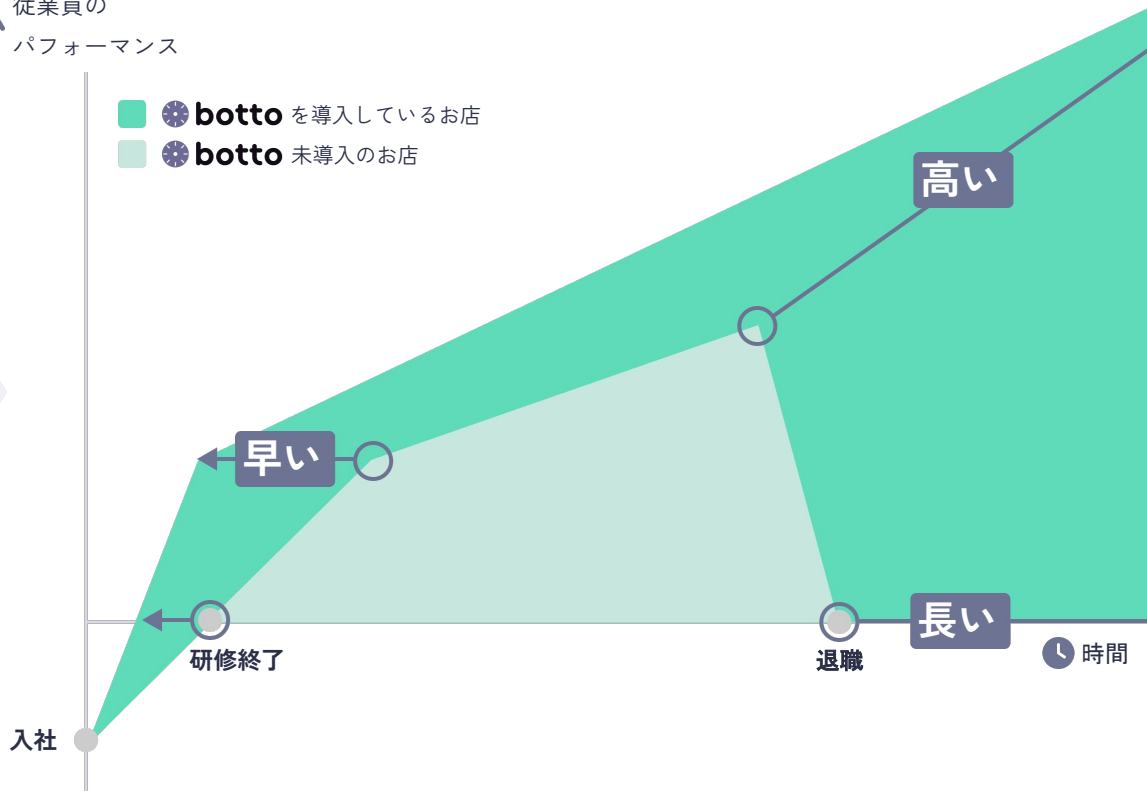
● サービス概要 - 従業員の主体性を引き出す仕組み



🕒 **botto** の各機能によって、

成長サイクル を回します。

👤 従業員の
パフォーマンス



✎ bottoを書く

従業員の主体性を 生み出す 役割を担います！



botto MENU

今回の出勤場所は？
博多店

いつの出勤？
昨日 5/25 (水) 今日 5/26 (木)

【1】 本日の自分の仕事に点数をつけるとしたら何点ですか？
1 2 3 4 5 6 7 8 9 10
1 ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ 10

【2】 本日来店されたお客様たちは、お店を何点に評価すると思いますか？
1 2 3 4 5 6 7 8 9 10
1 ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ 10

フィードバック

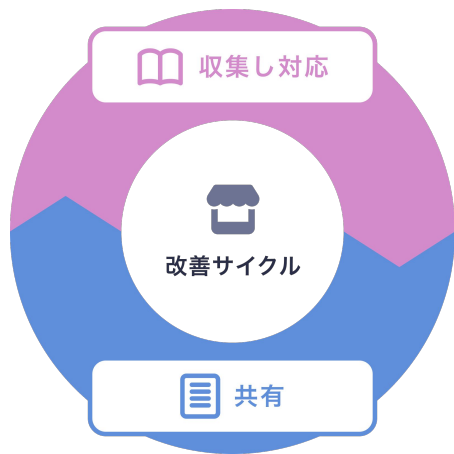
従業員の主体性を伸ばす役割を担います！



＼ 従業員主体のお店づくりを叶える  **botto** ／

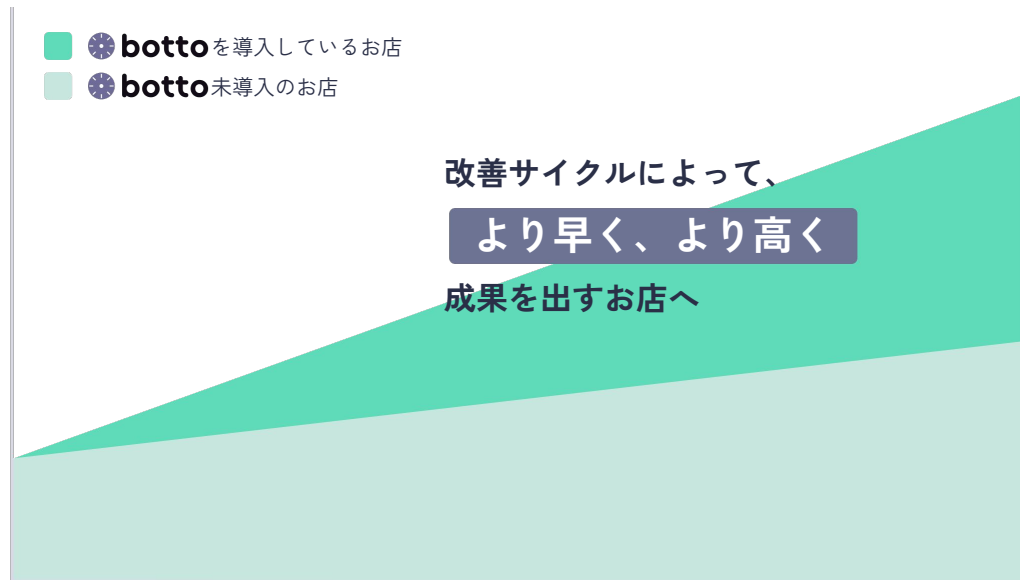
2

お店の改善サイクル を回す仕組み



 **botto** の各機能によって、
お店の改善サイクル を回します。

お店の成長



📖 ノート

📖 **お店の改善サイクル** を **生み出す** 役割を担います！



☰ 掲示板

お店の改善サイクル を 回す 役割を担います！



✕

☰ 新しい掲示板を作る

店舗
全店舗共通

タイトル

内容

画像・動画 + 追加する

公開属性 全てのスタッフ

掲示板で浸透させる

botto MENU

みんなの声 ノート 掲示板

🔄 今たいたいま浸透中 2022/5/26~

5/26 (木) 春吉店 ★

☰ 今日から新たなフローでお客様にドリンクを配膳します。

没頭店長

営業前に再度フローの確認をお願いします。

没頭店長

👁️ 読んだ 15件

過去の掲示板

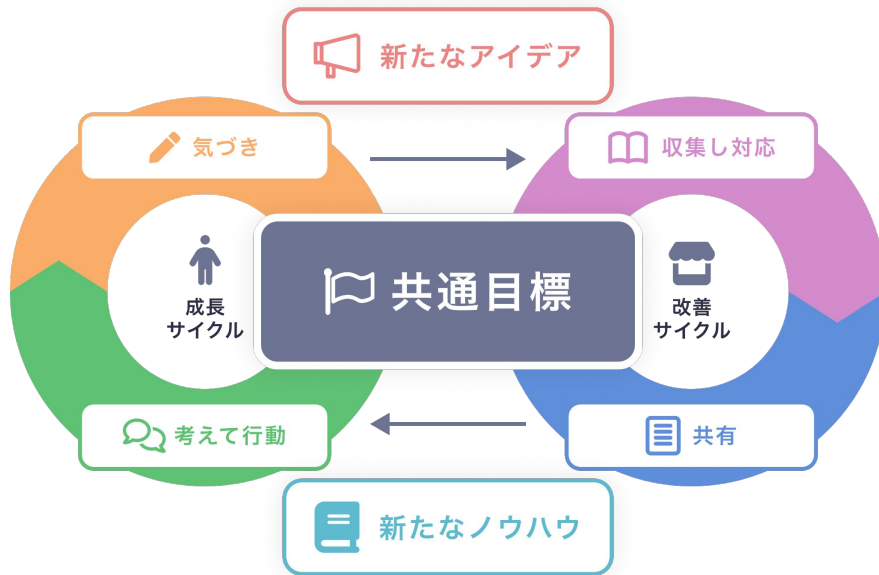
+

\ 従業員主体のお店づくりを叶える  botto /

3

従業員とお店 をつなぐ仕組み

● サービス概要 - 従業員と店をつなぐ仕組み




従業員とお店の
成長

- 従業員とお店をつなぐ仕組みあり
- 従業員とお店をつなぐ仕組みなし

さらに、**従業員とお店をつなげ**
従業員とお店の成長へ貢献

 **botto** の各機能によって、

従業員とお店をつなげ 各サイクルを加速させます。

 サイクルを
こなした数

みんなの声

従業員の **アイデア** をお店に **集める** 役割を担います！



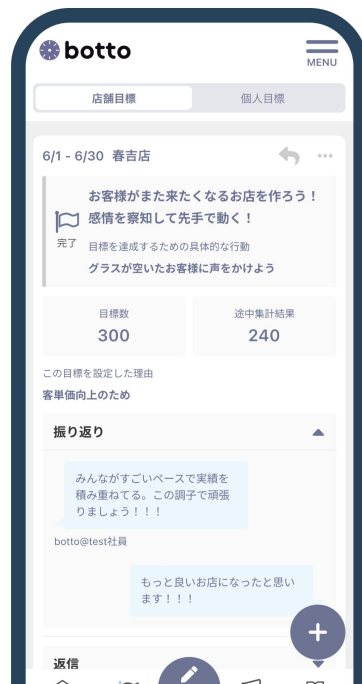
マニュアル

お店の **ノウハウ** を従業員と **作り上げる** 役割を担います！



🚩 目標

従業員とお店の **つながり** を **強くする** 役割を担います！



🕒 bottoでより良いお店づくりへ



voice

お客様の声





(株)WOF様

業態：焼き鳥、居酒屋

店舗数：4

株式会社WOFは、「お客様に楽しんでもらう」ことを日々追求しています。食材は"新鮮""国産"にこだわり、見られる接客ではなく“魅せる接客”を。当社自慢の焼き鳥をメインに、毎日ワクワク感を演出しています。

店舗にいないけど、店舗にいる状態がつかれる

振り返りの大切さを実感

bottoは、人が育つ仕組みになっています。僕は人材育成には2つしかないと思っています。マニュアルで教え込むのか、自分で考えて成長するか。居酒屋は特に人との関わりが大事な商売で、マニュアルだけで全てを教えられるような答えがありません。

だからこそ、自分で考えて行動することの大事さを痛感していました。お客さんが求めているのは、便利さではない。お店での体験を求めている。居場所を楽しんでいる。そのイメージがあるんです。お客様のことを自分の目で見て考える力が必要なんです。

成長スピードが数倍に

スタッフの成長スピードが2、3倍になっていると感じます。bottoが一翼を担っているのは確か。

声が上がって、改善され、お店が良くなり、売上が上がって、働きやすい環境になって、人が辞めなくなる。メリットしかない。デメリットはないです。

記事の全文はこちら：<https://botto.co.jp/posts/botto-wof>



トリゼンダイニング(株)様

業態：水炊き鍋、鳥料理

店舗数：33

【世界にうまかを届ける】自社ブランドの銘柄鶏「華味鳥（はなみどり）」を使用した飲食店舗 [水たき料亭 博多華味鳥] の多業種展開やオンラインショップの運営などを行っています。

全員が主役となり、お店づくりに参加する

問題共有がスタッフの成長へ

今までは目の前の一人だけにアドバイスしていたことが、**全員で共有できる**のはすごくいい。新人さんには特にメリットが多いですね。記録として残せるので、これまでの店舗での出来事も伝わると思います。

若女将の提案でベテランパートさんに、コメントを返信する側に回ってもらったんです。パートさん自身も後輩や新人にどう教えていいかわからない、っていう悩みがあったそうで。教えられる側も悩むけど、教える側も悩んでいる。**お店をつくる側にみんなをどんどん巻き込んでいきたいですね。**

コミュニケーションが顧客満足度につながる

お手洗いが分かりづらい、暖簾の色を変えた方が良いんじゃないか、とか色んな意見をくれます。特に備品関係は、**わたしたちが気が付かないところに気づいてくれる**。細かいことでも、全て顧客満足につながる部分ですよ。

スタッフも自分が提案したことが改善されると喜んでます。

記事の全文はこちら：<https://botto.co.jp/posts/hanamidori>

flow

導入後の流れ



ご利用店舗の皆さまにサポートを実施



没頭したことを形に残しましょう。

これまでの振り返りを一冊の本に、
頑張りを形に残すことが可能です。(※別途オプション)

昇格時、卒業時など節目にお渡しください。

「このお店で働けてよかった。」

そんな素敵な思い出を、
より多くの方と共有してください。



＼ まずはお問合せください！ ／

導入後もご活用が定着するまで、サポートを実施しています。

botto



 info@botto.co.jp



 **botto**